SAFETY FIRST

Read this safety advice thoroughly before the first use of your appliance. Read the operating instructions carefully and keep them at hand. Children and persons who are not familiar with the operating instructions should not use the appliance. It should be used only for the purpose for which it is intended and any other use could prove dangerous. The manufacturer accepts no liability for the consequences of improper use.



The appliance becomes hot in use!

- **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest professional electric repair shop for examination, repair or adjustment. **DO NOT** attempt to repair this product yourself. There are no user serviceable parts inside.
- **DO NOT** use on plastic or synthetic tablecloths or any unstable place or by flammable goods, such as curtains or tablecloths. A heat-resistant mat can be placed between your table or tablecloth and the appliance to prevent marks or damages.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury and risk damaging the appliance. The use of metallic cutlery on the cooking plate's non-stick surface can damage the non-stick coating. Use a traditional wood or a heat-resistant plastic scraper which is generally included in the set. **DO NOT** use the appliance for other than intended use.
- To protect against electrical shock, **DO NOT** immerse electrical cord in water or other liquid.
- **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- **DO NOT** touch hot surfaces or carry while the appliance is still hot. Use handles when manipulating the appliance.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance should not be used by children.
- During long heating periods, the cooking pans become hot. Always hold by the heat resistant handle.
- **DO NOT** wipe the heating element.
- **DO NOT** scour non-stick coating.
- **DO NOT** twist the cord when storing the appliance.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance should not be used by children.
- **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces. Place the cord and any extension cords used, in such a way that there is no danger of anyone tripping.
- **DO NOT** pull on the cord to move the appliance. Before moving the appliance, ensure that the electric cord isn't obstructed by anything.
- Turn temperature to "OFF", unplug and allow the appliance enough time to cool down before cleaning.
- **DO NOT** immerse the appliance in water to clean. Only the removable cooking plate (except stone cooking surface), the cooking pans and the scrapers

can immersed in water or cleaned in a dishwasher (short-circuit danger!).

- **DO NOT** leave your appliance plugged-in when you are not using it.
- **DO NOT** use outdoors. Keep in a dry place

This appliance is intended for household use only.

IMPORTANT!

Plug the polarized plug into a 120V AC wall outlet.

BEFORE FIRST USE

- Wash the pans and scrapers in warm soapy water. Rinse and dry. Wash the cooking surface according to its material:
- Stone: Wipe with a damp cloth or wash under running water, do not immerse or soak in water;
- Non-stick aluminum: Wash in warm soapy water, rinse and dry. The non-stick aluminum cooking surface is dishwasher safe and can be soaked in soapy water.
- Season the non-stick coating of the grill plate and cooking pans by wiping with paper towel moistened with one tablespoon of cooking oil. Let the oil remain on the surface.
- **DO NOT** wash or wipe electric heating element.
- **DO NOT** immerse unit, cord or plug in water or any other liquid.
- Always attach coupler assembly to appliance first, and then plug cord into wall outlet. To disconnect coupler, turn control to “OFF” before removing plug from wall outlet. Allow appliance to cool-off completely before manipulating it.

HOW TO USE

- Place appliance on a flat, leveled, dry and heat resistant surface.
- Keep away from walls.
- Ensure that area where appliance is being used is well-ventilated. Be careful of splattering when grilling foods.
- **BE CAREFULL:** Oil and fat can cause flames if overheated.
- Position the cooking plate over the element so that it lays flat on the unit plate supports.
- Set temperature control to the “OFF” position. Plug the power cord into a 120 volt AC wall outlet. If your appliance is equipped with a temperature control knob, turn temperature control clockwise to “MAX” for cooking. The temperature control may be adjusted for optimal cooking results. If your raclette is equipped with an “ON/OFF” switch, simply set the switch to the “ON” position.



ON / OFF switch



Temperature control knob

- Allow grill to pre-heat for 10 to 20 minutes for faster results. It is not necessary to pre-heat the cooking surface in the oven.
- Cooking pans can be moved on and off the lower plate as food is cooked and served. Be sure to place hot cooking pans on a heat-resistant surface such as your plate.
- Use smooth-edge utensils, preferably wooden or plastic. The plastic or wooden spatulas provided are specially designed to remove food from cooking pans and

without sticking. **DO NOT** cut food on the grill plate or in the cooking pans as this may damage the non-stick coating.

- When cooking is complete, turn the unit off and then remove plug from wall outlet.
- **DO NOT** displace appliance until it is completely cooled. Before moving appliance, remove cooking pans to prevent them from falling off the base.

GENERAL USE GUIDE

If your appliance comes with a non-stick cooking surface:

- without sticking. **DO NOT** cut food on the grill plate or in the cooking pans as this may damage the non-stick coating.
- When cooking is complete, turn the unit off and then remove plug from wall outlet.
- **DO NOT** displace appliance until it is completely cooled. Before moving appliance, remove cooking pans to prevent them from falling off the base.

GENERAL USE GUIDE

Grill plate:

- Lubricate the non-stick plate and cooking pans by wiping with a paper towel moistened with one tablespoon of cooking oil. Let the oil remain on the surface.
- Grilling guidelines for thinly sliced meats, fish, poultry, seafood, and vegetables:
- Grill food according to taste. Turn food from time to time.
- Grilling time depends on type of food, initial temperature, and thickness.
- On first use, the appliance may give off a slight odor and/or smoke because of its protective coating. We recommend letting the appliance heat at its highest temperature without food for 10 minutes in a well-ventilated room.

Cooking pans:

- Broiling guidelines for cheese and vegetables.
- Place food in cooking pans.
- Position cooking pans on base and broil to taste, verifying every now and then.
- Melted cheese can be spread on grilled food or bread.
- Do not leave the cooking pans in the appliance while empty. Always use a plastic or wooden spatula to remove food from the non-stick surfaces.

Do not leave the cooking pans in the appliance while empty. Always use a plastic or wooden spatula on non-stick surfaces.

If your appliance comes with a stone cooking surface:

Before first use:

- Lubricate the stone cooking surface and cooking pans by wiping with a paper towel moistened with one tablespoon of cooking oil. Let the oil remain on the surface.

Installation:

- Place the stone cooking surface, polished side up, onto heating element. Position

stone correctly before turning on the appliance.

Pre-heating:

- Allow stone cooking surface to pre-heat for 20 minutes maximum. It is not necessary to pre-heat the stone cooking surface in the oven.
- On first use, the appliance may give off a slight odor and/or smoke because of its protective coating. We recommend letting the appliance heat at its highest temperature without food for 10 minutes in a well-ventilated room.
- For the first ten uses, place a little oil or finely-ground salt on the hot cooking stone and wipe with a soft cloth. This will ensure that food does not stick to the surface.

Use:

- Turn the thermostat to the desired temperature. The indicator light will turn on. During cooking, the stone will take 5 to 10 minutes to register and respond to any changes in temperature.
- This is a natural stone in which you may find fissures. Little cracks caused by the stone's dilation are natural and won't affect the functionality of your grill.
- **NEVER** place frozen foods on the warm stone.
- **DO NOT** place highly acidic foods on stone such as mustard, vinegar, etc...
- All foods should be thinly sliced (less than 2cm thick).
- **DO NOT** leave stone without food on for more than 30 minutes.
- It is normal for your stone to turn into a darker color after several uses.
- After use, wait for appliance to be completely cooled. Allow at least one hour before touching the cooking stone.

Cleaning the stone cooking surface:

- **DO NOT** immerse in water.
- **NOT** dishwasher safe.
- Each cooking stone is a unique natural element. Depending on its porosity, yours may be more or less permeable. A cooking stone that has been immersed in water may crack or break the next time it is used.
- To wash, gently rub with a dish cloth or a mild abrasive under running water. Avoid using soap and detergents

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Lire également attentivement les consignes d'utilisation et les garder à portée de main. Les enfants et les personnes qui n'ont pas lu ces consignes ne devraient pas utiliser l'appareil. Une utilisation autre que celle prévue initialement n'est pas recommandée et risque d'entraîner des accidents graves. Le fabricant ne peut être tenu responsable des conséquences d'une mauvaise utilisation.



L'appareil devient chaud pendant l'utilisation !

- **NE PAS** utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui n'est pas en bon état de fonctionnement ou qui est abîmé. Apporter plutôt l'appareil à un atelier de réparation agréé le plus près pour une inspection, une réparation ou une mise au point. **NE PAS** tenter de réparer l'appareil. Il n'y a aucune pièce réparable par l'utilisateur à l'intérieur de l'appareil.
- **NE PAS** déposer l'appareil sur une nappe synthétique ou en plastique, sur une base instable ou près d'objets inflammables comme un rideau ou une nappe. Placer un sous-plat entre la table ou la nappe et l'appareil pour empêcher que celui-ci ne fasse des marques ou n'endommage la surface.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures et endommager l'appareil. L'utilisation d'ustensiles de métal sur la surface antiadhésive de la plaque de cuisson peut endommager le revêtement antiadhésif. Utiliser une spatule de bois ou une spatule de plastique résistant à la chaleur généralement fournie dans l'ensemble. **NE PAS** utiliser l'appareil à des fins autres que celles auxquelles il est destiné.
- Pour prévenir les chocs électriques, **NE PAS** immerger le cordon électrique dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- **NE PAS** placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique chaud ou près d'un tel brûleur, ni dans un four chaud.
- **NE PAS** toucher les surfaces chaudes ou transporter l'appareil pendant qu'il est chaud. Servez-vous des poignées.
- L'utilisation de tout appareil requiert une étroite surveillance en présence d'enfants. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants.
- Lors de périodes d'utilisation prolongée, les poêlons à raclette deviennent chauds; toujours les tenir par les poignées résistant à la chaleur.
- **NE PAS** essuyer l'élément chauffant.
- **NE PAS** récurer la surface antiadhésive.
- **NE PAS** tordre le cordon lorsque vous rangez l'appareil.
- **NE PAS** laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes. Placer le cordon et toute rallonge utilisée de façon à ce qu'il n'y ait aucun risque de faire trébucher quelqu'un.
- **NE PAS** tirer l'appareil par le cordon. Avant de déplacer l'appareil, s'assurer que rien ne bloque le cordon.
- Mettre le régulateur de température à la position « ARRÊT », débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- **NE PAS** immerger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer, car il y a danger de court circuit. La plaque de cuisson amovible (si elle n'est pas en pierre), les poêlons et les racloirs peuvent être immergés dans l'eau ou nettoyés au lave-vaisselle.
- **NE PAS** laisser l'appareil branché lorsqu'il n'est pas utilisé.
- **NE PAS** utiliser à l'extérieur. Garder dans un endroit sec.

Cet appareil est réservé à un usage ménager.

IMPORTANT !

- Brancher la fiche polarisée sur une prise de 120 volts.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Laver les poêlons et les racloirs à l'eau chaude savonneuse. Rincer et essuyer. Laver la plaque de cuisson selon son matériau :
- Pierre : Essuyer avec un linge humide ou laver sous l'eau courante. **NE PAS** immerger ou laisser tremper dans l'eau.
- Aluminium antiadhésif : Laver à l'eau chaude savonneuse. Rincer et essuyer. La plaque de cuisson en aluminium antiadhésif est à l'épreuve du lave-vaisselle et peut être laissée à tremper dans l'eau savonneuse.
- Enduire la surface antiadhésive de la plaque du gril et des poêlons d'une cuillerée à soupe d'huile à cuisson à l'aide d'un essuie-tout et laisser l'huile en surface.
- **NE PAS** laver ou essuyer l'élément électrique.
- **NE PAS** immerger l'appareil, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Toujours commencer par attacher le coupleur à votre appareil. Ensuite, brancher le cordon dans la prise électrique murale. Pour débrancher, mettre le thermostat de la base électrique à « ARRÊT » avant de retirer la fiche de la prise de courant. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le manipuler.

LE FONCTIONNEMENT

- Placer l'appareil sur une surface plate, sèche et résistant à la chaleur.
- Éloigner l'appareil du mur.
- S'assurer d'utiliser l'appareil dans un endroit bien aéré et prendre garde aux éclaboussures lors de la cuisson des aliments.
- ***AVERTISSEMENT*** : L'huile et le gras surchauffés peuvent s'enflammer.
- Placer la plaque du gril sur l'élément de façon à ce qu'elle repose à plat sur les supports de l'appareil.
- Mettre le régulateur de température à la position « ARRÊT ». Brancher le cordon électrique dans une prise de courant de 120 volts. Si votre appareil est muni d'un régulateur de température, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre à la position « MAX ». Le régulateur de température peut être ajusté pendant la cuisson pour une cuisson optimale. Si votre appareil est muni d'un bouton « MARCHE/ARRÊT », simplement le mettre à la position « MARCHE ».
- Laisser le gril préchauffer de 10 à 20 minutes pour de meilleurs résultats. Il n'est pas nécessaire de préchauffer la plaque de cuisson dans le four.



Bouton «MARCHE/ARRÊT»



Régulateur de temperature

- Les poêlons à raclette peuvent être posés sur la plaque inférieure et retirés de celle-ci une fois les aliments prêts. S'assurer de déposer les poêlons chauds sur une surface résistant à la chaleur telle une assiette.
- Utiliser des ustensiles non abrasifs, préférablement en bois ou en plastique. Les spatules en plastique, ou en bois, fournies sont conçues pour faciliter le retrait des aliments des poêlons et empêcher qu'ils ne collent à ceux-ci. NE PAS couper les aliments qui se trouvent sur la plaque du gril ou dans les poêlons à raclette afin de ne pas endommager le fini antiadhésif.
- Une fois la cuisson terminée, mettre le régulateur de température à la position « ARRÊT ». Débrancher le cordon électrique de la prise.
- **NE PAS** déplacer l'appareil tant qu'il n'est pas complètement refroidi. Avant de le déplacer, retirer les poêlons à raclette pour éviter qu'ils ne tombent.

MODE D’EMPLOI GÉNÉRAL

Si votre appareil est muni d’une surface de cuisson antiadhésive :

Plaque du gril :

- Enduire la surface antiadhésive de la plaque du gril et des poêlons d’une cuillerée à soupe d’huile à cuisson à l’aide d’un essuie-tout et laisser l’huile en surface.
- Utilisation pour grillades avec viandes, poisson, volaille, fruits de mer et légumes en tranches fines:
- Faire griller les aliments au goût, en les tournant de temps en temps.
- Le temps de cuisson varie selon la nature et l’épaisseur des aliments et la température initiale de l’appareil.
- À la première utilisation, il est possible que l’appareil dégage une légère odeur ou de la fumée en raison de son enduit protecteur. Nous recommandons de faire chauffer l’appareil au réglage de température maximum sans aliments pendant 10 minutes dans une pièce bien aérée.

Poêlons à raclette :

- Utilisation pour grilloir avec fromages et légumes.
- Placer les aliments dans les poêlons à raclette.
- Déposer les poêlons sur la base et faire griller au goût, en les vérifiant de temps en temps.
- Le fromage fondu peut être étendu sur les aliments et le pain.

Ne pas laisser de poêlons à raclette vides dans l’appareil.
Toujours utiliser une spatule en plastique ou en bois pour retirer la nourriture des surfaces antiadhésives.

Si votre appareil est muni d’une pierre de cuisson :

Avant la première utilisation :

- Enduire la pierre de cuisson et les poêlons d’une cuillerée à soupe d’huile à cuisson à l’aide d’un essuie-tout et laisser l’huile en surface.

Installation :

- Installer la pierre de cuisson, face polie vers le haut, sur l’élément. Positionner la pierre de cuisson correctement avant d’allumer l’appareil.

Pré-chauffage :

- Chauffer au préalable la pierre de cuisson pendant 20 minutes maximum. Il n’est pas nécessaire de la chauffer au préalable au four.
- À la première utilisation, il est possible que l’appareil dégage une légère odeur ou de la fumée en raison de son enduit protecteur. Nous recommandons de faire chauffer l’appareil au réglage de température maximum sans aliments pendant 10 minutes dans une pièce bien aérée.
- Pour les 10 premières utilisations, verser un peu d’huile ou de sel finement moulu sur la pierre de cuisson chaude et essuyer au moyen d’un chiffon doux. Ainsi, les aliments ne colleront pas à la surface.

Utilisation :

- Régler le thermostat à la température désirée. La lampe témoin s'allumera. Durant la cuisson, il faudra de 5 à 10 minutes à la pierre de cuisson pour répondre à tout changement de température.
- Cette pierre est naturelle et peut avoir des fissures. Les petites fissures causées par la dilatation de la pierre sont naturelles et n'affecteront pas le fonctionnement de votre appareil.
- **NE JAMAIS** mettre d'aliments congelés sur la pierre chaude.
- **NE PAS** mettre d'aliments très acides tels que de la moutarde ou du vinaigre sur la pierre.
- Tous les aliments doivent être tranchés finement (moins de 2 cm d'épaisseur).
- **NE PAS** laisser la pierre de cuisson sans aliments à cuire pendant plus de 30 minutes.
- Il est normal que la pierre fonce après plusieurs utilisations.
- Après avoir utilisé l'appareil, le laisser refroidir complètement. Attendre au moins une heure avant de toucher à la pierre de cuisson.
- Each cooking stone is a unique natural element. Depending on its porosity, yours may be more or less permeable. A cooking stone that has been immersed in water may crack or break the next time it is used.
- To wash, gently rub with a dish cloth or a mild abrasive under running water. Avoid using soap and detergents

SAVE THESE INSTRUCTIONS